



MENU

du 10 juin



MENU DU JOUR

MOULES À LA MARINIÈRE

**SALTIMBOCCA DE POULET AU MARSALA
RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES**

CANNOLI SICILIENS

Assiette du jour	20.50
Menu complet	33.00
Assiette du jour avec entrée	27.50
Assiette du jour avec dessert	27.50

LES IMMANQUABLES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 28.50

PACCHERI MAISON NUSCO 27.50
crème, sauce truffée, chair à saucisse
et copeaux de Grana Padano

**SCALOPPINE DE VEAU
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 39.50
Pommes frites et légumes

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC 39.50
Pommes frites et légumes

PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES:

Bœuf, veau, porc et poulet (CH), filets de perche (CH),
sébaste (Atlantique Nord-Est)

Notre pain est fabriqué par nos soins et sauf indication
contraire les autres produits de boulangerie proviennent
de Suisse.

PRIX EN FRANCS SUISSES (CHF) TVA DE 8.1% COMPRISE

SUGGESTIONS DU MOMENT

FILET DE SÉBASTE 32.50
Sauce tartare, pommes frites et légumes

**CUISSES DE LAPIN DE BOURGOGNE
"CHASSEUR"** 29.50
Pommes frites et légumes

MOULES À LA MARINIÈRE 27.50
Pommes frites

TONNATO DE POULET 26.50
Pommes frites et salade de carottes

BAVETTE DE BOEUF À L'ÉCHALOTE 28.50
Pommes frites et légumes

GNOCCHI AU TALEGGIO ET RUCOLA 26.50
Nous reversons 1.- pour chaque plat vendu
vous contribuez ainsi à protéger le climat



**RAVIOLI MAISON AUX AUBERGINES
À LA PARMIGIANA** 27.50
au coulis de tomate

SALADE GRECQUE 22.50
salade verte, feta, concombres, oignons, tomates, olives

NOS DESSERTS MAISON

FLAN CAMEL 8.00

TIRAMISÙ 8.00

CRÈME BRÛLÉE 8.00

Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou à des
intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés sur simple demande de votre part.